Шляпочные грибы питаются иначе, чем зелёные цветковые растения и водоросли. В клетках грибов нет хлорофилла и органические вещества не образуются. Грибы питаются готовыми органическими веществами, как бактерии. Часть готовых питательных веществ грибница грибов всасывает вместе с водой и минеральными солями из влажной, богатой перегноем лесной почвы, а часть получает из корней деревьев, под которыми растут грибы.

Известно, что белые грибы встречаются вблизи берёз, елей и дубов, рыжики — в сосновых и еловых лесах, подосиновики — около осин. Между корнями деревьев и грибницей грибов устанавливается тесная связь, полезная как одному, так и другому растению. Нити грибницы оплетают каждый корень и даже проникают внутрь его, располагаясь между клетками. Грибница поглощает из почвы воду и растворённые минеральные соли, которые поступают из неё в корни деревьев. Таким образом, грибница заменяет корневые волоски, отсутствующие на старых участках корней. А от корней деревьев грибница получает готовые органические вещества, необходимые для питания и образования плодовых тел.

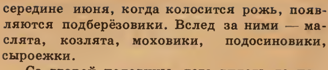
Каких только грибов не встретишь в тёплое дождливое лето! Всего насчитывается около 40 видов съедобных грибов, однако не все они одинаково ценны для питания. Особенно питательны белые грибы, грузди, рыжики, подосиновики, подберёзовики, маслята, лисички, опёнки, сморчки и строчки. Менее ценны сыроежки, козлята, белянки, свинушки и другие.

Первыми в конце апреля появляются сморчки и строчки, затем шампиньоны. В



Рис. 168. Съедобные грибы:
1 — белый; *2* — подосиновик; *3* — подберёзовик; *4* — маслёнок; *5* — рыжик; *6* — груздь; *7* — лисички.





середине июня, когда колосится рожь, появляются подберёзовики. Вслед за ними — маслята, козлята, моховики, подосиновики, сыроежки.

Со второй половины лета вплоть до первых заморозков усиленно растут грибы всех видов. Последними, уже осенью, появляются опята. Летом, когда днём часто перепадают кратковременные дожди, а ночи стоят туманные и тёплые, бывает особенно много грибов. В засушливую погоду грибы начинают расти только в конце лета, а при наступлении раннего похолодания рост их прекращается.

При сборе грибов надо уметь отличать ядовитые грибы от съедобных.

Особенно ядовиты бледная поганка, мухомор, желчный гриб, ложные лисички и ложные опёнки.

Бледные поганки очень похожи на съедобные грибы шампиньоны. Запомните, что у бледной поганки нижняя сторона шляпки белая, а у шампиньонов розовая. Собирая грибы, похожие на шампиньоны, внимательно осматривайте нижнюю сторону шляпок.

Мухомор легко отличить от других грибов по его ярко-красной шляпке с белыми пятнами. Иногда встречаются серые мухоморы. Форма их серой шляпки с белыми пятнами и ножки такая же, как у красных мухоморов.

Желчный гриб похож на белый. От белого гриба он отличается тем, что верхняя часть ножки желчного гриба покрыта рисунком в виде чёрной или тёмно-серой сетки, а мякоть его на изломе краснеет.

Ложные лисички похожи на лисички съедобные. Но шляпка ядовитой лисички ровная, красновато-оранжевого цвета, а не с волнистыми краями и не светло-жёлтая, как у съедобной. Из надломленной шляпки ложной лисички выделяется сок, тогда как из шляпки съедобной лисички сок не выделяется.

Ложные опёнки внешне очень походят на съедобные. Собирая опята, внимательно осматривайте их ножки. У съедобных грибов на



Рис. 169. Ядовитые грибы:

1 — **мухомор;** *2* — **бледная поганка;** *3* — **ложные лисички;** *4* — **ложные опята.**